



欧州ビジネス協会
在日欧州（連合）商工会議所

食品

主要な問題および提案



関税



関税

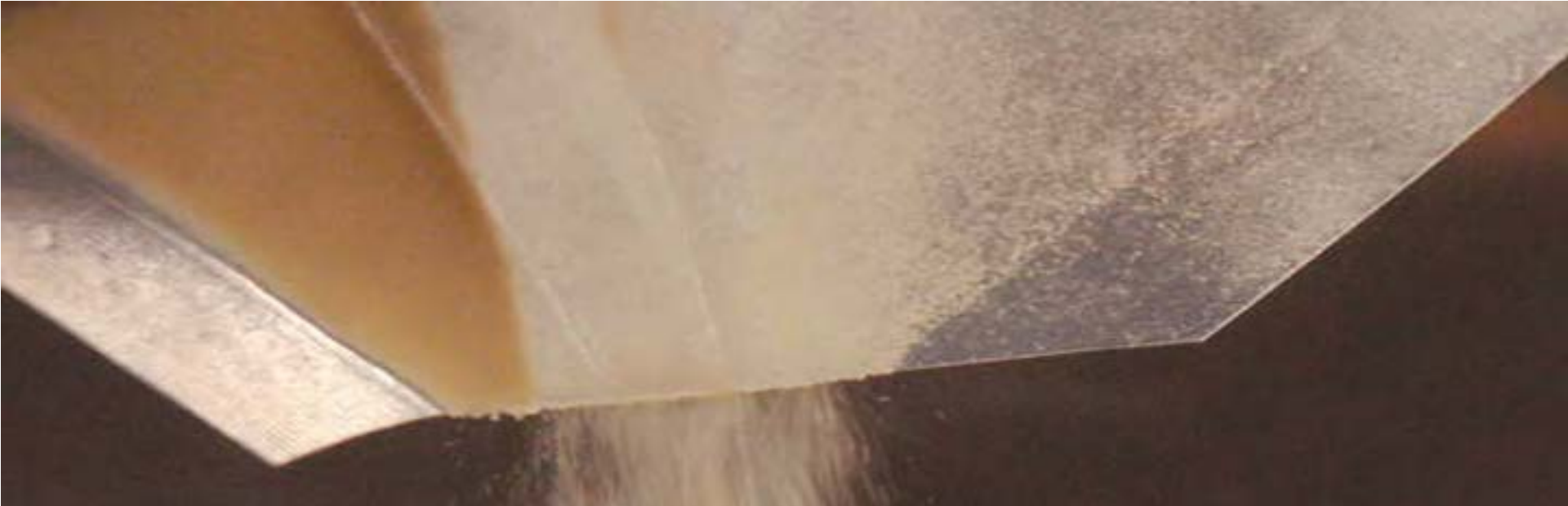
年次現状報告：進展なし

- ❑ 多くの食品および食品原材料の輸入税率は依然として高すぎる。
- ❑ 原材料価格と送料の深刻なインフレは、高い輸入税率と相まって、一部の輸入食品を法外に高価にしている。
- ❑ 例えば：
 - ❑ バター（輸入税率35%+1,159円/kg）
 - ❑ チーズ（26~40%）
 - ❑ 業務用チョコレート（29.8%）
 - ❑ 菓子類（25%）
 - ❑ シロップ（24%+砂糖税）
 - ❑ フルーツジュースおよび乳児用フルーツピューレ（21.3%）
 - ❑ ハーブティー（15%）などである。

関税

提案

日本とEU加盟国の政府は、EU日本経済統合協定の一環として食品の関税を廃止すべきである。



食品添加物



食品添加物

年次現状報告：遅々とした進展

- ❑ 厚生労働省は2002年12月、日本では承認されていない、「国際的に安全性評価が確立して広く使用されている」46品目の添加物のリストを定めた。
- ❑ 本稿執筆時点には、これら46品目の三分の一以上はまだ承認されていない。
- ❑ しかも、リストは今や（多数の新しい香料添加剤の追加により）73品目に拡大しているが、これには、食品安全委員会の専門委員会による評価が2008年ごろに中止された6つの物質が含まれる。
- ❑ 8品目は当初のリストから消えているが、外された理由は不明である。
- ❑ リストに現在掲載されている添加物の総数は、より多くの添加物を即刻承認する必要性がまだあることを物語っている。

食品添加物

年次現状報告：遅々とした進展

- さらに指摘しなければならないのは、EUに比べ、二酸化硫黄(SO₂)やソルビン酸(ソルビン酸カリウム)といった、いくつかの広く使用されている添加物(特に保存料)が、日本では、食品カテゴリーによって許容使用水準が大きく異なる点である。
- 二酸化硫黄の場合、許容使用水準は、酒類では0.35 g/kgという高さ、「その他の食品」では0.03 g/kgという低さである。
- 適度の水準の二酸化硫黄を含む多くの欧州産食品は、既存のどのカテゴリーにも当てはまらないというだけの理由で、日本への輸入を禁じられている。
- ソルビン酸については、状況は一層ひどく、この物質に関しては「その他の食品」カテゴリーが存在しないため、ソルビン酸がごく微量でも(おそらくはキャリーオーバーでさえ)見つければ、健康へのリスクがまったくないにもかかわらず、その食品は全面的リコールとなってしまう。

食品添加物

提案

- ❑ 食品安全委員会は、当初のリストから外れた8品目の添加物の手続を開始すべきであり、また、評価手続が2007年に開始され2008年に中止された6品目の添加物を可及的速やかに承認すべきである。
- ❑ EBCは、このリストにとどまらず、食品添加物使用基準の見直しを強く提案する。二酸化硫黄(SO₂)やソルビン酸(ソルビン酸カリウム)といった、一般的な保存料の使用基準は、欧州の基準や国際的なベストプラクティスに沿った使用水準を認めるよう改められるべきである。





牛由来製品 (食肉、ゼラチン等)



牛由来製品（食肉、ゼラチン等）

年次現状報告：若干の進展

- ❑ 2005年5月、食品安全委員会は、20ヶ月齢以下の牛の肉を輸入向けに安全とみなすべきであると勧告し、これは農水省からも支持された。
- ❑ 欧州牛肉業界は個々の牛の年齢を追跡し保証することが完璧にできるにもかかわらず、欧州産牛肉の輸入禁止はいまだ解かれていない。
- ❑ いくつかの関係加盟国は目下、農水省と厚労省から届いた技術的質問書に取り組んでおり、すでにデータを提出済みである。
- ❑ このプロセスの歩みはきわめて遅々としており、まだ検討レベルにすぎない。
- ❑ したがって、牛由来の成分を用いたEUからのすべての製品（食肉、牛ゼラチンを用いてつくられたソーセージ、化粧品等）の輸入は日本では全面的に禁止されている。



牛由来製品（食肉、ゼラチン等）

提案

EUの牛肉産業における高水準の安全性と生産履歴管理を考慮するとともに、米国産牛肉の輸入禁止が3年以上前に解かれた事実を考慮し、EBCは農水省と厚労省がEUからの牛由来製品の輸入の再開許可にゴーサインを出すよう提案する。

The background of the slide is a microscopic image of Listeria bacteria, which are rod-shaped and appear in various orientations and colors (teal, blue, and white) against a dark background. The bacteria are densely packed, with some appearing as single rods and others as pairs or short chains.

RTE食品（調理済み非加熱食品） のリステリア菌

RTE食品（調理済み非加熱食品）の リステリア菌

年次現状報告：若干の進展

- ❑ リステリア菌は環境内に広く存在する病原菌である。
- ❑ これは食品を汚染し、リステリア胃腸炎という軽度の病気や、場合によっては、侵襲性リステリア症という重症化すれば死に至る病気を引き起こす。
- ❑ 消費者安全を十分に配慮したEUの基準は、リステリア菌の増殖を助長するRTE食品については許容度ゼロを定める一方、特定の特徴（pH、水分活性、一定の加工・処理方法等）ゆえにリステリア菌の増殖を助長しないことが科学的に証明されているRTE食品では微量レベルのリステリア菌（100 cfu/g以下）を許容している。

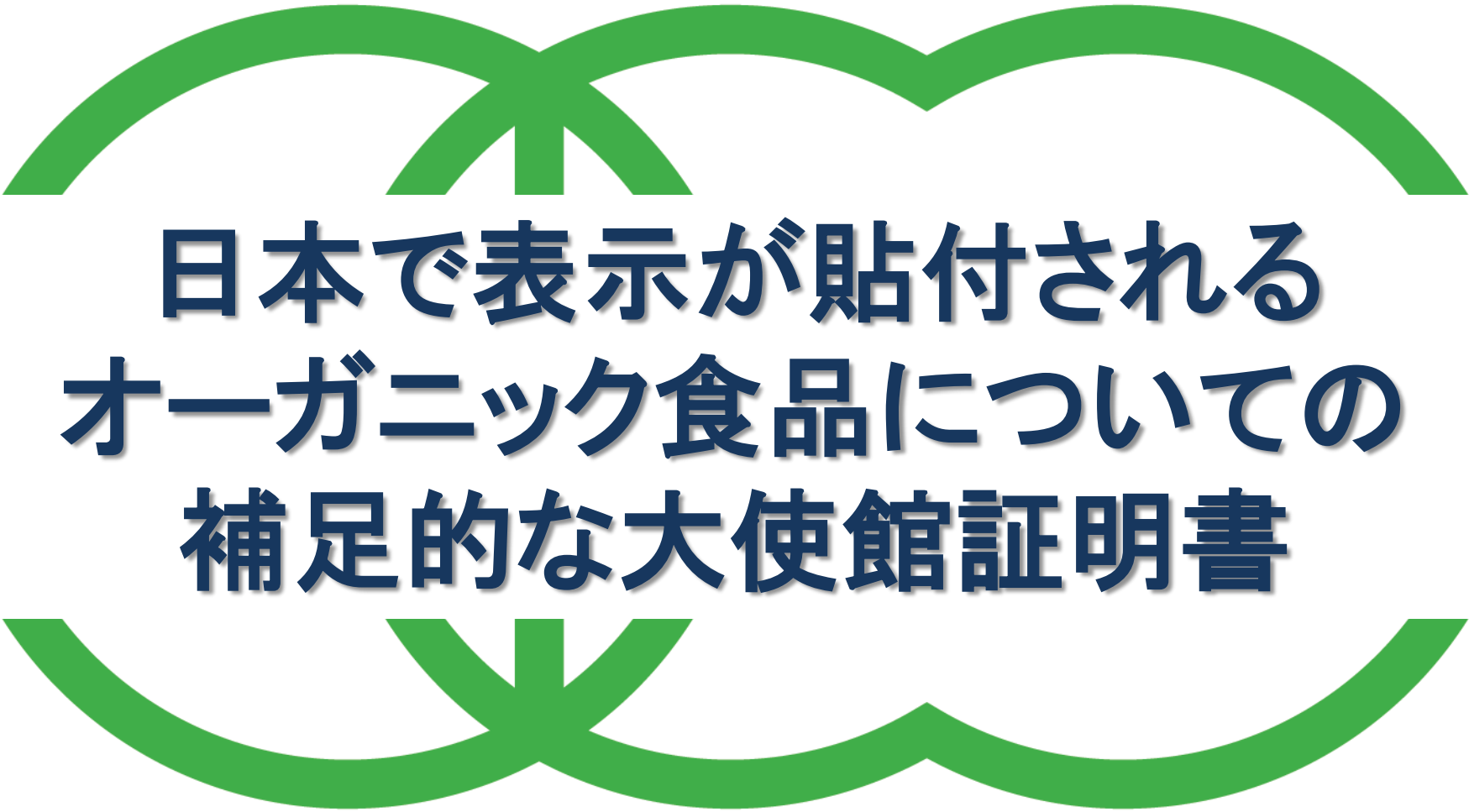


RTE食品（調理済み非加熱食品）の リステリア菌

提案

日本は、リステリア菌に対する立場を見直し、EUやカナダ等の国々によって採択され、コーデックス規格の原則や米国農務省食品医薬品局からも支持されている「ダブル・アプローチ」と国内規制の整合化を検討すべきである。これにより、健康リスクをもたらす製品のみに注意と活動の焦点が絞りこまれ、食品安全は改善されることになろう。





**日本で表示が貼付される
オーガニック食品についての
補足的な大使館証明書**

日本で表示が貼付されるオーガニック食品についての補足的な大使館証明書

年次現状報告：進展なし

- ❑ 日本で日本の表示(有機JAS)が貼付される製品(輸入数量が少ない場合に往々そうされる)は、時間とコストのかかる、無駄な事務手続が必要となる。
- ❑ 個々の出荷すべてに、注文品の詳細(品目、数量、賞味期限等)を記載した、供給業者の認証機関からの個別有機証明書を添付しなければならない。
- ❑ この手続だけでもすでに重荷だが、さらに、輸入業者はこの有機証明書を、送り状、梱包明細書、貨物運送状と併せて、製品輸出元の国の大使館に送付しなければならない。
- ❑ 大使館はその後、製品が日本で有機JASと表示されるよう、「補足的な証明書」を発行しなければならない。

日本で表示が貼付されるオーガニック食品についての補足的な大使館証明書

提案

政府は、こうしたすべての証明書を発行する必要性を撤廃すべきである。輸入業者が有機JAS認証を受けるとともに、年次有機証明書の写しまたは輸入された製品を保管するだけで事足りるはずである。

名称 鶏卵
 原産地 国産
 選別包装者 ○○養鶏場株式会社
 ○○県××市△△-□□
 賞味期限 21.6.20
 保存方法 10℃以下で保存
 使用方法 生食の場合は賞味期限内に使用し、
 賞味期限経過後は十分加熱調理し
 てください。

オーストラリア産 牛バラ肉（焼き肉用）
 消費期限 21.6.20（4℃以下で保存）
 100g当たり(円) 価格(円)
 内容量(g) 100g ○○
 ○○スーパー株式会社
 東京都千代田区○○○○-○-○

名称 ナチュラルチーズ
 原材料名 乳
 原料乳の種類 めん羊
 内容量 125g
 賞味期限 09.6.20
 保存方法 要冷蔵（5℃前後）
 原産国名 ニュージーランド
 輸入者 ○○食品株式会社
 横浜市中区○○町○-○

名称:洋菓子
 原材料名:小麦粉、砂糖、植物油（大豆油を含む）、
 鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、
 でん粉、ソルビトール、膨張剤、香料（乳成分・卵を含む）、
 乳化剤（大豆由来）、着色料（カラメル、カロテン）、酸

韓国産（北太平洋） 解凍
 メバチマグロ（刺身用）
 消費期限 21.6.20
 保存方法 10℃以下で保存
 ○○スーパー株式会社 価格(円)

名称	精米			
	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			6割
	アメリカ産			
内容量	国内産			4割
	（○○県 ○○ヒカリ			
精米年月日	××県 ××コマチ			2割
	○○kg			
平成○○年○○月○○日				
○○米穀株式会社				

食品安全

内容量 1尾
 賞味期限 09.6.20
 保存方法 10℃以下で保存してください。
 製造者 ○○食品株式会社
 東京都千代田区×××-△△△

原材料名 生乳100%
 殺菌 130℃ 2秒間
 内容量 1,000ml
 賞味期限 上部に記載
 保存方法 10℃以下で保存してください。
 開封後の取扱 開封後は、賞味期限にかかわらず、
 できるだけ早めにお飲みください。
 製造所所在地 東京都千代田区○○町○○
 製造者 ○○牛乳株式会社 ○○工場

皮（小麦粉、植物油、でん粉、食塩）、豚肉、しょうゆ、
 つなぎ（でん粉、ゼラチン）、植物油、糖類、がらすー
 プ、しいたけ、オイスターソース、香辛料、酵母エキス、
 トレハロース、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、酸味料、
 （原材料の一部に大豆、牛、えび、乳、鶏を含む）

名称	精米			
	産地	品種	産年	
原料玄米	単一原料米	○○県	○○ヒカリ	○○年産
内容量	○○kg			
精米年月日	平成○○年○○月○○日			
販売者	○○米穀株式会社 ○○県○○市○○町○-○-○ TEL ○○○ (△△△) ××××			

名称 豆菓子
 原材料名 落花生、米粉、でん粉、植物油、しょう
 ゆ（小麦を含む）、食塩、砂糖、香辛料、
 調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、
 紅麴、カロチノイド）
 内容量 100g
 賞味期限 09.6.20
 保存方法 直射日光を避け、常温で保存してくだ
 さい。
 製造者 東京都千代田区×××-△△△
 ○○○食品株式会社AK

名称 生かき（生食用）
 採取海域 広島県海域広島湾
 消費期限 21.6.20
 保存方法 10℃以下で保存してください。
 加工者 ○○水産株式会社
 広島県○○市××-△△
 原産地 広島県

食品安全

年次現状報告：進展なし

- ❑ 2009年には、消費者安全の名の下、すべての成分の原産地を記載した表示を食品に貼付する可能性について国民的論議があった。
- ❑ 現代のグローバルな世界では、そうした規則を守ることはほとんどの食品メーカー（特に日本のメーカー）にとって不可能に近く、また、それで消費者安全が向上することは決してないだろう。



食品安全

提案

- ❑ 食品安全分野では、EUの法律は近年大きな進展を遂げている。EUの関係機関と最大限の連携を図るよう政府に要望する。とりわけEBCは、日本の食品安全委員会がEFSA(欧州食品安全機関)との連携をとるよう提案する。
- ❑ 新たに設置された消費者庁は、消費者安全確保と食品分野における事故や不正の発生率低下のための最も効果的な措置を検討する際には、食品安全委員会と連携をとるべきである。

